KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ROK I 1931 r. ZESZYT 21.



TREŚĆ NUMERU: PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA — MAG. PRAW *ANDRZEJ NAWROCKI*. TOWAROZNAWSTWO PRAKTYCZNE — *PANI ELŻBIETA*. UTRZYMANIE BIELIZNY STOŁOWEJ, PORCELANY, SZKŁA, SZTUĆCA — *WANDA DOBRZAŃSKA*. SPRZĄTANIE *MARJA ANKIEWICZOWA*. OGRÓDKI — OGRODNIK ARCHITEKT *STANISŁAW SCHOENFELD*. ROZWIĄZANIE ZADANIA Nr. 11.

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem. Prawo przedruku zastrzeżone

KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK I ZESZYT 21 1931 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40

WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA III. WYKŁAD 13.

PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA

Magister praw ANDRZEJ NAWROCKI

Zasady ogólne. Najem mieszkań.

Pod określeniem „najem mieszkania" należy rozumieć umowę, przez którą strony zgodnie zobowiązują się, iż jedna z nich (wynajmujący) odda drugiej mieszkanie na pewien czas do użytku, druga zaś strona (najemca, lokator) po upływie tego czasu mieszkanie zwróci, a ponadto będzie płaciła za używanie mieszkania oznaczoną w umowie cenę, zwaną komornem. Umowa najmu może być zawarta piśmiennie lub ustnie. Wynajmujący powinien oddać najemcy mieszkanie w stanie zdatnym do użytku i utrzymywać je w tym stanie aż do czasu wygaśnięcia umowy. Obowiązkiem lokatora jest opłacanie komornego w umówionych terminach, a używać mieszkania może on tylko zgodnie z przeznaczeniem nadanem w umowie. Jeżeli mieszkanie wynajęto na czas określony, najem wygasa z nadejściem dnia oznaczonego w umowie; jeżeli zaś umowę zawarto na czas nieokreślony, trzeba dla jej rozwiązania wypowiedzenia przez którąś ze stron.

B. Zab. rosyjski.

Jeżeli umowę najmu zawarto na czas określony, lecz mimo nadejścia dnia, w którym ona wygasa, lokator nadal w mieszkaniu pozostaje, a wynajmujący przeciw temu nie oponuje, uznaje się umowę za milcząco odnowioną, z tą jednak różnicą, że ta nowa umowa zawarta jest na czas nieokreślony, a więc dla rozwiązania jej trzeba będzie wypowiedzenia. Wypowiedzieć najem należy w terminie, jaki w danej okolicy przyjęty jest zwyczajowo (przeważnie z terminem miesięcznym na koniec miesiąca kalendarzowego).

B. Zab. austrjacki.

Wypowiedzenie najmu zawartego na czas nieokreślony winno nastąpić z zachowaniem terminu 14 dniowego. Jeżeli strony inaczej się nie umówią, komorne należy płacić półrocznie, jeżeli umowę zawarto na rok, lub dłużej, a po upływie czasu najmu, o ile miał on trwać krócej. Regułą jest, że komorne płaci się zdołu, w umowie można jednak postanowić odmiennie.

B. Zab. pruski.

Komorne należy się z reguły dopiero po upływie czasu trwania najmu, jeżeli jednak wysokość komornego określono nie za cały czas, lecz podług pewnych okresów, przyczem terminy płatności oznaczone nie zostały, należy płacić po upływie każdego kwartału kalendarzowego. Wypowiedzenie najmu powinno w zasadzie nastąpić także na koniec kwartału kalendarzowego i to niepóźniej, jak w trzecim dniu powszedniem tego kwartału: jeżeli jednak wysokość komornego ustalono miesięcznie, wypowiedzieć najem można na koniec miesiąca kalendarzowego, najpóźniej 15-go dnia

tego miesiąca; jeżeli wysokość komornego oznaczono w stosunku tygodniowym — na koniec tygodnia, najpóźniej pierwszego dnia powszedniego tego tygodnia; wreszcie przy komornem określonem dziennie wypowiedzieć można każdego dnia na dzień następny.

Przy najmie zawartym na czas dłuższy niż rok, umowa winna być sporządzona na piśmie. Gdyby taka umowa była zawarta ustnie, będzie uważana za umowę najmu na czas nieokreślony i będzie podlegała rozwiązaniu w drodze wypowiedzenia, niewcześniej jednak jak na koniec pierwszego roku.

Umowę najmu, zawartą na czas dłuższy niż lat trzydzieści, można z reguły po upływie trzydziestu lat wypowiedzieć; przepis ten nie ma zastosowania wówczas, gdy najem ciągnie się dłużej jak przez lat trzydzieści z tego tylko względu, że go umówiono na czas życia jednej ze stron.

Stosunek najmu, który miał ulec rozwiązaniu, bądź z tego względu, że nadszedł już termin oznaczony w umowie, bądź też, że nastąpiło wypowiedzenie, przedłuża się w sposób milczący i na czas nieokreślony, jeżeli lokator nadal mieszkanie zajmuje i żadna ze stron przeciwko takiej domniemanej umowie nie sprzeciwi się w przeciągu 2 tygodni od wygaśnięcia umowy poprzedniej.

Jeżeli lokator zalega z zapłatą komornego za dwa następujące po sobie okresy płatnicze, wynajmującemu przysługuje prawo rozwiązania umowy od zaraz, bez potrzeby wypowiadania w terminie ustawowym.

Ustawa o ochronie lokatorów.

Wielkie zmiany w porównaniu z poprzednim stanem rzeczy wprowadziła, obowiązująca na całem terytorjum Polski prócz Śląska, od czerwca 1924 roku Ustawa o Ochronie Lokatorów. Zmiany te polegają przedewszystkiem na ograniczeniu prawa wynajmujących od wypowiadania najmu i do swobodnego oznaczania wysokości komornego. Przepisy poszczególnych kodeksów, obowiązujących na ziemiach Polski, jeżeli chodzi o lokale poddane ochronie, utrzymują swą moc tylko o tyle, o ile Ust. o O. L. nie postanowiła czegoś odmiennego. Natomiast pełną moc zachowały te przepisy w stosunku do lokali, które *Ust. o O. L. nie podlegają*, a do których między innemi należą:

1. Budynki stanowiące własność Państwa, oraz niektóre budynki przeznaczone dla celów służbowych (kolejowe).

2. Mieszkania stanowiące uposażenie służbowe (z wyjątkiem zajmowanych przez administratorów domów).

3. Pomieszczenia w hotelach, pensjonatach i gospodach jak również pomieszczenia wynajmowane przez gości sezonowych w letniskach i uzdrowiskach.

4. Pomieszczenia wynajęte na przedsiębiorstwa rozrywkowe, które nie są prowadzone dla celów wyłącznie kulturalno-oświatowych.

5. Pomieszczenia wynajęte na banki i kantory wymiany, prócz wynajętych instytucjom państwowym i samorządowym, oraz spółdzielniom i związkom spółdzielni.

6. Budynki będące z przeznaczenia fabrykami.

7. Ogrody i place wynajęte jako przynależność mieszkania (są tu pewne wyjątki).

8. W województwie wileńskiem domy i mieszkania, których budowę, lub podstawowy remont ukończono po wybuchu wojny światowej.

9. Na pozostałym obszarze dzielnicy rosyjskiej i na terenie b. dzielnicy pruskiej domy, których budowę ukończono po 1 lipca 1919 roku.

10. W b. dzielnicy austrjackiej domy, na których budowę udzielono pozwolenia po dniu 27 stycznia 1917 roku, oraz domy, na których budowę udzielono pozwolenia wcześniej, ale które zostają oddane dla celów mieszkalnych po dniu 1 czerwca 1924 roku.

Przepisy zamieszczone pod pozycjami 8, 9 i 10 dotyczą również mieszkań nadbudowanych, dobudowanych, lub gruntownie przebudowanych w dawniej wzniesionych domach, oraz pomieszczeń, które uległy gruntownej przebudowie w celu przerobienia ich z niemieszkalnych na mieszkalne.

Jeżeli mieszkanie obejmuje więcej niż cztery pokoje (nie licząc kuchni, służbowego i t. p.), wynajmujący i lokator *mogą zawrzeć umowę*, regulującą wysokość i sposób płacenia komornego: umowa taka musi być zawarta na piśmie i na czas niekrótszy niż rok. Gdyby w tych warunkach umowy nie zawarto, lub mieszkanie składało się z więcej niż czterech pokoi, *komorne będzie różne* komornemu uiszczanemu w czerwcu 1914 roku, a przelicza się je na złote po kursie: 100 rubli= 266 złotych; 100 marek niem. = 123 zł.; 100 koron austrj. = 105 zł. Na żądanie lokatora komorne może być płacone miesięcznie; zapłata może następować drogą przekazu pocztowego.

Wynagrodzenie za oświetlanie, ogrzewanie i ciepłą wodę z własnych urządzeń centralnych oznacza wynajmujący osobno w stosunku do własnych rzeczywistych kosztów i do pojemności mieszkania. Wynajmujący może w tym wypadku żądać na 1-go października zaliczki do wysokości 50 proc. przypuszczalnych kosztów, na 1-go stycznia dalszej zaliczki w wysokości do 25 proc., a ostateczne rozliczenie powinno nastąpić najpóźniej do 1-go maja. Na żądanie lokatora wynajmujący obowiązany jest przedstawić mu księgi i dowody ustalające wysokość jego wydatków. Jeżeli komorne podstawowe (t. j. z czerwca 1914 r.) obejmowało już świadczenia z własnych urządzeń centralnych, wówczas

wzamian za zwrot kosztów rzeczywistych należy je zmniejszyć o 8 proc.

Gdy dom posiada windę osobową, to lokatorzy, zajmujący mieszkania na pierwszem i wyższych piętrach z wejściem z klatki windowej, obowiązani są wynajmującemu zwrócić koszta rzeczywiste.

Zabronione i nieważne są umowy następujące:

a) umowy, na mocy których najemca płaci coś lub przyrzeka swemu poprzednikowi bez równego co do wartości świadczenia z jego strony (zwłaszcza za samo ustąpienie z mieszkania);

b) umowy o pośrednictwo przy najmie mieszkania, jeżeli wynagrodzenie za pośrednictwo przekracza wymiar normalnie w takich wypadkach przyjęty;

c) umowy, w których wynajmujący lub poprzedni lokator wynajęcie, względnie odstąpienie prawa najmu, uzależniają od zakupienia przez nowego lokatora mebli, albo od jakichś innych, niepozostających z najmem w bezpośrednim związku, świadczeń.

Gdyby, wbrew tym zasadom, zostało coś uiszczone, można żądać zwrotu świadczeń wraz z ustawowemi odsetkami, w przeciągu 6 miesięcy od dnia uiszczenia, a zrzeczenie się tego prawa zgóry jest bez znaczenia. Ponieważ przepis ten ma na celu jedynie ochronę przed wyzyskiem ze strony wynajmującego, lub odstępującego mieszkanie, więc i w tej tylko części umowy uznaje się za nieważne, a lokator nie traci bynajmniej prawa, do wynajętego lokalu.

Oprócz wypadków rozwiązania najmu z winy lokatora, przewidzianych w przepisach prawa cywilnego poszczególnych dzielnic, *wynajmujący może najem wypowiedzieć,* lub uważać za rozwiązany bez wypowiedzenia (np. gdy upłynął czas na który umowę zawarto) jedynie z ważnych przyczyn, do których między innemi należą:

1. Zaleganie, mimo upominania się, z zapłatą dwóch kolejnych rat komornego. Gdyby pomiędzy stronami trwał spór o wysokość komornego, lokator obowiązany jest w każdym razie uiszczać część niesporną, a w wypadku odmowy jej przyjęcia przez wynajmującego, winien przekazać mu ją pocztą.

Zrzeczenie się, lub utrata z własnej winy posady przez administratora, względnie rządcę domu, o ile zajmowane przez niego mieszkanie stanowiło całkowite, albo częściowe wynagrodzenie. Nie będzie można w takim wypadku mieszkania skutecznie wypowiedzieć, jeżeli ten administrator czy rządca przed objęciem posady zajmował już to mieszkanie z tytułu najmu.

3. Uporczywe lub rażące wykraczanie lokatora przeciwko obowiązującemu porządkowi domowemu, lub nieprzyzwoite jego zachowywanie się, przez co lokator obrzydza pobyt w domu współmieszkańcom lub poważnie zakłóca porządek. Lokator ponosi również odpowiedzialność za podobne wykroczenia osób przyjętych do swego mieszkania, o ile mógł im zaradzić, lecz tego uczynić zaniedbał.

4. Podnajęcie mieszkania lub jego części za cenę nadmiernie wysoką w porównaniu z komornem, które lokator sam płaci (poz. wyżej).

Odstąpienie praw przysługujących lokatorowi z tytułu najmu innej osobie, bez zgody wynajmującego. W niektórych wypadkach, o ile zachodzą ważne przyczyny, a wynajmujący zgody swej odmawia, zezwolenia na bezpłatne odstąpienie praw z najmu może udzielić urząd rozjemczy lub sąd.

6. Posiadanie przez lokatora w tej samej miejscowości drugiego mieszkania, również na podstawie najmu i również podlegającego przepisom o ochronie lokatorów.

7. Podjęcie budowy pomieszczeń mieszkalnych i związana z tem konieczność zniesienia lub przerobienia budynku. Wypowiedzenie może nastąpić w terminie kodeksowym, ale niekrótszym jak trzymiesięczny. Wynajmujący musi udowodnić konieczność usunięcia lokatora, zwrócić mu koszta przeprowadzki i zapłacić tytułem odszkodowania kwotę równą trzyletniemu komornemu (według wysokości komornego w ostatnim miesiącu zamieszkiwania). O ile budynek, który ma ulec zniesieniu lub przebudowaniu stanowił dla usuwanego mieszkanie albo jedyny warsztat pracy, wypowiedzenie może nastąpić tylko pod warunkiem dostarczenia lokatorowi przez wynajmującego innego pomieszczenia, odpowiadającego jego potrzebom i podlegającego Ustawie o Ochronie Lokatorów. Gdyby wynajmujący bez słusznego powodu nie rozpoczął budowy w przeciągu sześciu miesięcy od czasu wyprowadzenia się lokatora rozpoczętą robotę przerwał, albo przed upływem dwu lat od jej ukończenia oddał wybudowane lokale na cele zarobkowe (a nie mieszkalne) — obowiązany będzie przywrócić lokatorowi dawne pomieszczenie, albo dać inne odpowiednie. W razie niewypełnienia tego obowiązku, wynajmujący winien zapłacić usuniętemu lokatorowi pełne odszkodowanie, a w żadnym razie niemniej jak sześciokrotne komorne, w wysokości ostatnio mu przez lokatora płaconej. Obowiązek wynajmującego do znalezienia usuniętemu innego mieszkania nie istnieje, jeżeli przebudowa ma nastąpić na skutek orzeczenia władzy, że budynek grozi zawaleniem.

8. W wypadkach podnajmu lokatorów może wypowiedzieć sublokatorowi także wtedy, gdy mu dostarczy innego lokalu, odpowiadającego potrzebom sublokatora i podlegającego ustawie o ochronie lokatorów.

TOWAROZNAWSTWO PRAKTYCZNE

PANI ELŻBIETA.

Tłuszcze jadalne.

Masło, tak zwane „krowie“ dla odróżnienia od różnego rodzaju tłuszczów roślinnych także nazwę masła noszących, jest tłuszczem najsmaczniejszym i najbardziej strawnym, — jednak tylko o ile jest zupełnie świeże. Masło nieświeże, szczególniej nadpsute, zgorzkniałe, zjełczałe, którego smak sprzedawcy poprawiają za pomocą kilkakrotnego przemywania w maślance, w wodzie z sodą, za pomocą dodawania cukru, sailcylu i t. p., jest produktem daleko mniej strawnym od najcięższych, byle świeżych tłuszczów zwierzęcych i roślinnych i powinno być zupełnie usunięte z racjonalnie prowadzonej kuchni. Odróżniamy dwa typy masła. Pierwsze, tak zwane masło tłuste, zwykle mniej lub więcej solone, wyrabiane ze śmietany odpowiednio zakwaszonej, powinno być dokładnie wyprasowane z maślanki, oczyszczone z części mlecznych (kazeiny), wyprasowane powtórnie po nasoleniu dla usunięcia wszelkiej wilgoci, przechowane w szczelnych nie dopuszczających żadnych zmian temperatury naczyniach i składach, najlepiej na lodzie.

Masło takie używamy do wszelkich potraw, przy czem muszę tutaj zaznaczyć, że dobre ciasto listkowe, tak zwane francuskie tylko z masła tłustego wykonane być może. Dobroć takiego masła poznajemy przedewszystkiem po smaku, najlżejsza goryczka, najmniejszy posmak pozostający w ustach po próbie, a szczególniej słodycz dowodząca obecności ratującego od zepsucia cukru, wystarczyć powinny, aby takiego masła nie kupować. Zbyt słony smak jest mniej szkodliwy, gdyż zbytek soli możemy zawsze za pomocą kilkakrotnego przemywania w zimnej wodzie usunąć, a dobre zasolenie masła dodatnio wpływa na jego konserwację. Masło powinno mieć kolor równy, jasno-żółty, masło jakby marmurkowane, dowodzi że zostało zmięszane z kilku gatunków, lub niestarannie wyprasowane, lub poddane jakimś procesom odświeżającym. Masło zbyt intensywnie żółte musiało być podfarbowane sztucznie, nieszkodliwą zresztą, powszechnie po dużych mleczarniach używaną farbą, lub, po włościańskich gospodarstwach, sokiem z marchwi. Ostatni sposób fatalnie się odbija na trwałości masła. Farbowanie to stosowane jest głównie do masła wyrabianego w zimie, gdy krowy są pozbawione zielonej paszy i stąd masło po ubiciu jest białe. Farbowanie w miarę, dla nadania apetyczniejszego wyglądu masła, ma, że tak powiem, tylko zdobnictwo na celu i jest prawnie dozwolone. Drugi typ masła krowiego stanowi tak zwane masło śmietankowe, wyrabiane ze śmietanki słodkiej, w gatunkach lepszych ze śmietanki pasteuryzowanej. Masło śmietankowe znajduje zastosowanie w kuchni do zaprawiania jarzyn, do wykańczania ostatecznego sosów, do ciast wykwintnych, szczególniej do tak często używanych obecnie kremów do przekładania tortów i t. p. Pozatem masła śmietankowego używamy na surowo do bułki, chleba i t. p.

Dobroć masła rozpoznajemy po wyglądzie, smaku i zapachu. Masło śmietankowe powinno mieć kolor jednolity, w przecięciu powinno być gładkie, nie kruszące się — co dowodzi pozostawionego w niem nadmiaru wody, nie mażące się — co dowodzi nieprawidłowego wyrobu, przegniecenia. Smak masło powinno mieć czysty, bez najlżejszej goryczy czy innego posmaku, w gatunkach wyższych, wyrabianych ze śmietanki pasteuryzowanej, może się dać wyczuwać lekko smak parzonego mleka lub słodkich orzechów. Przy rozpoznawaniu masła według zapachu, należy mieć nieco wprawy, dobre masło ma charakterystyczny zapach świeżej śmietanki jakby z lekką domieszką zapachu migdałowego. Poza temi dwoma gatunkami masła, doskonałe usługi w kuchni oddaje masło topione. Zapas jego robią zapobiegliwe gospodynie w maju i czerwcu, w czasie największej podaży a zatem i dużej taniości masła. Przez topienie i klarowanie zostają z masła usunięte wszelkie domieszki obce, pozostaje tylko czysty tłuszcz, nie podlegający tak łatwo zepsuciu. W kamiennych i szklanych naczyniach dobrze od zewnętrznych wpływów, izolowanych, można takie masło przechowywać do wiosny bez zmiany w smaku. W handlu się go w Polsce prawie nie spotyka, a nawet gdyby było nie zalecałabym jego kupna, gdyż jest to produkt najbardziej nadający się do zafałszowania. W domu przyrządzony oddaje duże usługi, głównie do pieczenia smażenia mięsa i ryb, okrasy kasz i innych potraw mącznych. Do jarzyn i wykwintnego pieczywa, masła świeżego zastąpić nie może. Pozostałe na dnie naczynia po wytopieniu masło-fusy można zużtkować do wyrobu kruchych ciast słodkich lub słonych. Topienie masła można polecić głównie tam, gdzie chcemy zrobić zapas na zimę, a nie jesteśmy pewni umiejętności producenta i dostatecznego oczyszczenia produktu, a zatem przy maśle skupywanem na targach u włościanek.

Tłuszczem najbardziej zbliżonym do masła w smaku, wyglądzie i stosowaniu w kuchni jest masło roślinne, niesłusznie zwane margaryną, gdyż

tą ostatnią nazwą określamy surogat masła wyrabiany z tłuszczów pochodzenia zwierzęcego, obecnie na naszych rynkach prawie wcale nie spotykany. Masło roślinne składa się z tłuszczów roślinnych a głównie z masła z orzechów kokosowych, z oliwy z orzeszków ziemnych, tak zwanych „arachidów" (czytaj araszydów), z dodatkiem sporego procentu sterylizowanego, pełnowartościowego, słodkiego mleka. To ostatnie wpływa dodatnio na smak i aromat masła, jednak daje dużo wilgoci i powoduje silne pryskanie tłuszczu przy smażeniu. Po tem pryskaniu, po większej kruchości masła, po szybszem jego twardnieniu w niskiej temperaturze, po powolniejszem rumienieniu się, po niespalaniu się przy wysokiej nawet temperaturze (naprzykład przy smażeniu befsztyków na rozpalonej patelni), doświadczona gospodyni odróżni zawsze masło roślinne od krowiego. Pozatem, w celu uniknięcia zafałszowań, prawodawstwo przemysłowe wymaga przy wyrobie masła roślinnego, dodatku 5% oleju sezamowego, zupełnie nieszkodliwego, lecz mającego pewien smak specyficzny, który porównano do smaku masła przechowanego w naczyniu ze świeżego drzewa. Smak ten wyrobione podniebienie odrazu odczuwa. Zresztą większość wyżej wymienionych cech charakterystycznych masła roślinnego stanowią raczej jego zalety. Łatwe twardnienie stanowi o łatwości jego przechowywania, łatwa topliwość i trudne spalanie się o jego wydajności.

Jeżeli chodzi o skład chemiczny masła roślinnego to jest on prawie identyczny ze składem masła krowiego, zawiera ono:

w 100 gr.	białka gr.	tłuszczu gr.	węglowod. gr.	wytwarza kaloryj
masło krów	0,7	81,2	0,5	735
„ roślinne	0,7	81,2	0,5	736

jest więc również strawne i pożywne. Chodzi tylko głównie o możność rozpoznawania jednego od drugiego, ponieważ tłuszcz roślinny powinien być dużo tańszy.

Mimo wszelkie ostrożności przedsięwzięte ze strony prawodawców, zafałszowanie masła krowiego, szczególniej masła śmietankowego jest tak częste, że w dużych miastach trudno znaleźć produkt zupełnie czysty.

Kupując masło roślinne powinnyśmy uważać na to, aby nabywać tylko produkt krajowy, gdyż, chociaż większość surowców używanych pochodzi z zagranicy, jednak same maślarnie są i u nas w kraju i dają zatrudnienie polskiemu robotnikowi i polskiej administracji, ja osobiście bardzo polecam masło „Orma" którego wyrób i skład chemiczny miałam możność poznać na miejscu, w fabryce.

Masłu sztucznemu brak jednak bardzo ważnych czynników, a mianowicie: witamin, w dużej ilości znajdujących się w maśle naturalnem, a szczególniej w świeżem maśle śmietankowem. Przy dłuższej konserwacji, a szczególniej przy gotowaniu i smażeniu witaminy te giną, na świeżo jednak, na surowo należy jednak jeść tylko masło naturalne aby nie pozbawiać swego organizmu dobroczynnego działania witamin — życianów.

Przejdę teraz do najbardziej rozpowszechnionego rodzaju tłuszczu, do tłuszczu par excellence demokratycznego, spożywanego przez wszystkie stany — do tłuszczu wieprzowego.

Używamy wieprzowej słoniny i wieprzowego szmalcu. Słonina świeża i wędzona mają najróżnorodniejsze zastosowanie w kuchni tak najwykwintniejszej jak i w skromnej. Słonina świeża przetopiona, zdaniem lekarzy, jest najstrawniejszym tłuszczem obok śmietankowego masła, nie posiadającym jednak w swoim składzie witamin. Często u nas używana słonina solona również łatwo, jak masło podlega zepsuciu i traci dużo swych wartości smakowych i odżywczych. Na konserwy lepiej się nadaje słonina wędzona, szczególniej wędzona w zimnym dymie, tak, jak ją przygotowują na Pomorzu i na Kresach Wschodnich.

Dobra słonina powinna być gruba, twarda, pochodzić ze sztuki młodej, co łatwo poznać po grubości skóry. Najlepsza słonina jest z karku i ze środkowego pasa na grzbiecie. W sklepach zwykle sprzedają pasy słoniny zaczynające się od grzbietu a kończące około podbrzusia, należy więc uważać aby było w nich więcej tej górnej słoniny. Słoninę wędzoną najlepiej kupować w większym połciu i przechowywać powieszoną w suchem i przewiewnem miejscu. Słonina, wędzona w miastach, w gorącym dymie, jest równie nietrwała jak słonina solona. Mówię tu o słoninie solonej na czas dłuższy; lekko osolona słonina, przechowana przez parę tygodni nic nie traci z zalet słoniny świeżej.

Szmalec jest tłuszczem wytapianym z sadła i otoków czy tłuszczu otaczającego jelita wieprzowe. Szmalec z sadła jest oczywiście lepszy, jednak wszystek w handlu spotykany szmalec pochodzi z obu źródeł z dodatkiem różnych okrawków i obrzynków tłuszczu pozostających przy wyrobie wędlin. Najlepszy jest szmalec wytopiony w domu, przyczem mamy pewność że został przyrządzony z tłuszczów zupełnie czystych, czyli szmalcu i słoniny. Szmalec tak zwany amerykański jest mięszaniną szmalcu wieprzowego i masła kokosowego, absolutnie nieszkodliwy dla zdrowia. Można go rozpoznać łatwo po twardej konsystencji. Szmalec krajowy się zawsze nieco maże, szmalec amerykański daje się zwykle równo krajać, ma zresztą też inne opakowanie w duże sześciany owinięte grubym pergaminem.

Poza szmalcem białym spotykamy w handlu szmalec szary. Sprzedają go przeważnie wędliniarze. Jest to tłuszcz zebrany z rosołu, w którym się gotowały szynki, boczki, kiełbasy i inne tłuste wędliny.

O ile jest świeży, jest zupełnie nieszkodliwy, ma jednak posmak wędlin, korzeni, saletry i t. p. W lepszej kuchni zastosowania nie znajduje.

Szmalec jest tłuszczem zdrowym lecz nieco za ciężkim dla delikatniejszych żołądków, szczególniej dlatego, że ma właściwość wsiąkania w produkty w nim smażone, czyni je zbyt tłustemi, a zatem mniej strawnemi.

Zupełnym brakiem sympatji gospodyń i kucharek cieszy się u nas tak zwana frytura, tłuszcz topiony z łoju wołowego lub cielęcego, stanowiący jeden z podstawowych tłuszczów kuchni kucharskiej, czyli prowadzonej przez kuchmistrza.

Czysty łój nerkowy a szczególniej cielęcy jest używany w kuchni angielskiej, jako niezbędna składowa część codziennych dań mącznych „pudding", „pie" i wszelkich ciast i ciastek kruchych i spożywane na gorąco jest nawet bardzo smaczne. I polska kuchnia ma przecież kołduny, pulpety do flaków i t. p. Frytura, czyli łój przetopiony ma tę wysoką zaletę, że smaży i rumieni powierzchnię, zupełnie prawie nie przenikając wewnątrz, czyli nie nasycając tłuszczem. To też na fryturze tylko można usmażyć ładnie różne krokietki, paszteciki drożdżowe, drobne rybki, móżdżki, nóżki cielęce i inne potrawy smażone w klarze lub cieście. Na fryturze można zrumienić befsztyk, polędwicę, roostbeef, po zrumienieniu tłuszcz ten odlewając, a podkładając kawałek smacznego i lekko strawnego masła. Bez frytury nie można zrobić dobrych frytek z kartofli ani doskonałych kartofelków wydymanych „pommes soufflées".

Frytury gotowej nie należy kupować gdyż jest to tłuszcz najłatwiej podlegający zafałszowaniu. Może on być wytopiony z różnych odpadków nieczystych a w najlepszym razie z tłuszczu zbieranego z rosołu i wyciągów z kości. Taki kilka razy gotowany i przetapiany tłuszcz, nie będąc specjalnie szkodliwym jest jednak ciężko strawny.

GRUPA VII. WYKŁAD 3.

UTRZYMANIE BIELIZNY STOŁOWEJ PORCELANY, SZKŁA, SZTUĆCA

WANDA DOBRZAŃSKA.

Bielizna stołowa: wywabianie plam, pranie, prasowanie, składanie i przechowywanie.

Utrzymanie bielizny stołowej jest w dużej mierze odpowiedzialnem za jej trwałość, estetyczny wygląd, a zatem i wykwint nakrycia.

To utrzymanie polega przedewszystkiem na starannem praniu i prasowaniu, umiejętnem wywabianiu plam i porządnem przechowywaniu zarówno czystej, jak i zbrudzonej bielizny stołowej.

O zasadach prania mówić tutaj nie będę, były one bowiem wyczerpane przez szereg wykładów pani Mączeńskiej, która uczyła nas zasad racjonalnego prania ręcznego i maszynowego, nie mogę jednak przejść do porządku dziennego nad wywabianiem plam ze stołowizny i praniem serwet kolorowych, jest to bowiem zupełnie specjalna dziedzina, bez zgłębienia której nie można utrzymać w porządku i dobrze zakonserwować stołowizny.

Wszelkie plamy na obrusach i serwetach zarówno tłuste, jak od wina, kawy, herbaty, soku owocowego, wreszcie plamy rdzawe, które tworzą się nieraz w zetknięciu z blaszanemi naczyniami, lub inną bielizną pordzewioną, muszą być natychmiast wywabiane. Nie należy nigdy przechowywać stołowizny od chwili zdjęcia jej ze stołu, aż do chwili prania bez wywabienia plam. Zastarzałe nietylko niszczą tkaninę, ale trudno dają się usunąć, a często pozostają na zawsze.

Plamy. Jeżeli przy obrębianiu serwet lub obrusów na świeżo oliwionej maszynie pozostaną tłuste plamy trzeba przed oddaniem bielizny do prania zeprać je starannie w zimnej wodzie z mydłem; raz zaparzone utrwalą się i nie znikną już nigdy.

Plamy rdzawe wywabiać należy sokiem cytrynowym z domieszką soli kuchennej, dodając do soku z jednej cytryny łyżeczkę śnieżno-białej, miałkiej soli. Roztworem tym zwilżamy miejsce splamione, a po pięciu minutach spłókujemy je w letniej wodzie. Postępujemy tak kilkakrotnie, aż plama zupełnie zniknie. Po ostatniem zwilżeniu trzeba spłókać miejsce zaprane kilkakrotnie, (aby uwolnić tkaninę od działania kwasu i soli) wysuszyć, najlepiej na otwartem powietrzu.

Plamy od czerwonego wina wywabia się natychmiast po zdjęciu obrusa ze stołu. Wilgotna,

świeża plama da się wywabić prostym sposobem, a mianowicie: splamione miejsce rozciągnąć sztywno nad jakiemś głębokiem naczyniem i polewać czystą zimną wodą, dopóki plama nie zniknie. Gdyby sposób ten okazał się nie wystarczający zapierać miejsce splamione wrzącym sokiem cytrynowym, lub płynem przygotowanym w sposób następujący:

10 gr. sody,
10 gr. chlorku,
10 gr. soli glauberskiej

zalać pięcioma szklankami wody. Pozostawić w cieple na przeciąg siedmiu dni, mieszając codziennie łyżką drewnianą dla szybszego rozpuszczenia. Zlać roztwór w czystą butelkę i używać do wywabiania plam z czerwonego wina, lub owoców.

Plamy z owoców. Doskonałym sposobem wywabiania plam owocowych jest też podkadzanie miejsc splamionych dymem z siarki, którą rozsypujemy na żarzących się węglach. Gdy plama zniknie zapieramy obrus letnią wodą z mydłem i klikakrotnie spółkujemy inaczej po pewnym czasie plama zarysuje się ponownie.

Plamy ze smoły pociera się świeżem masłem niesolonem, a po kilku minutach pociera mydłem i spiera w letniej wodzie.

Plamy z atramentu wywabia się podkładając białą czystą bibułę pod miejsce splamione, które zwilża się letnią wodą i skrapia płynem przygotowanym na podstawie jednej części kwasu solnego i dziesięciu częściu zimnej wody. Poddać plamę kilkominutowemu działaniu płynu, poczem zebrać rozpuszczony atrament wilgotną gąbką, spłókać pozostały ślad zimną wodą i powtarzać zabieg dopóki plama nie zniknie. W końcu zeprać wodą z mydłem i suszyć na otwartem powietrzu.

Świeżą plamę z atramentu można też wywabić mocząc splamione miejsce przez kilka godzin w surowem słodkiem mleku poczem spierać w letniej wodzie z mydłem. Na bieliźnie stołowej przechowywanej w miejscach wilgotnych, ukazują się czasem plamy zbutwiałe. Są to plamy szarawe złożone z drobnych punkcików. Plamy takie trzeba wyprowadzać natychmiast gdy je zauważymy, inaczej, tkanina w miejscach zbutwiałych łatwo się przedziera.

Zbutwienie usuwamy zapomocą spierania płynem zwanym „Eau de Javelle“, który przygotowuje się w sposób następujący:

40 dkg. chlorku wapna wsypać do garnka glinianego, zalać czterema litrami miękkiej wody i pozostawiać tak 24 godziny, mieszając od czasu do czasu kopystką drewnianą. Oddzielnie rozpuścić na ogniu 60 dkg. siarczanu sody (sól glauberska) w dwóch litrach wody, przestudzić roztwór, dodać go do rozpuszczonego chlorku i pozostawić tak kilka dni. Gdy płyn się doskonale przegryzie zlać go do czystych butelek i używać przy wywabianiu plam zbutwiałych, pozostałych po soku owocowym, lub czerwonem winie.

Plamy z herbaty puszczają doskonale w wodzie zmieszanej pół na pół z okowitą.

Od kawy czarnej wodą z solą kuchenną; trudno bardzo do wywabienia *plamy z orzechów włoskich* wywabiać trzeba solą szczawikową rozpuszczoną w wodzie, a po spłókaniu nakładać chlorkiem wapiennym i starannie spłókiwać, aby nie spalił tkaniny.

Tak częste w lecie, szczególniej na bieliźnie stołowej używanej na wsi, plamy od *much i pająków* puszczają doskonale jeżeli natrzeć je przekrajaną cebulą, lub zwilżyć sokiem cebulowym.

Przyżółcona zbyt gorącym żelazem bielizna odzyska białość (jeżeli nitka nie jest przepalona) jeżeli natrzemy ją następującą papką:

Utrzeć na tarce dwie duże cebule, wlać do tej masy pół szklanki zimnego octu i dodać 10 gr. cienko poskrobanego mydła; wymieszać doskonale masę, a gdy się trochę przegryzie nakładać plamy. Gdy papka wyschnie spierać w letniej wodzie i spłókiwać.

Staranne spieranie i spłókiwanie miejsc z których plamy zostały wywabione jest koniecznym zabiegiem, musimy bowiem pamiętać o tem, że środki jakich przy wywabianiu używamy są zazwyczaj ostre, gryzące, a tem samem działają ujemnie na delikatną tkaninę.

Kolorowa bielizna stołowa wymaga specjalnych względów. Nie należy łączyć jej w praniu z bielizną białą nie można też prać jej w roztworze ostrego mydła, gotować, a już szczególniej z dodaniem Radionu, jak to jest dzisiaj ogólnie praktykowane. Jedynie czysto lniane kolorowe serwety barwione na kolory: szary, ponsowy i granatowy wykazują taką odporność wyżej wymienionych barw, że gotowanie nie szkodzi im i nie osłabia koloru, to też takie serwety można śmiało prać wraz z białemi obrusami nie obawiając się, ani o wypranie ich, ani też o zniszczenie białej bielizny.

Wszystkie inne barwne serwety pierze się od ręki, w rozgotowanem mydle ,temperatura którego powinna być bardzo umiarkowana. Dla zabezpieczenia się od wyprania kolorowej serwety dobrze jest dodać do wody w której pierzemy i do wody w której płóczemy bieliznę niewielką ilość octu i soli kuchennej. Te dodatki nietylko przeciwdziałają blaknięciu barw, ale mają dar utrwalania kolorów.

Kolorowe serwety pierze się, zmieniając mydliny, dopóki piana mydlana i osiadająca na dnie woda nie będą zupełnie czyste; poczem płócze się je w letniej wodzie bardzo starannie, rozwiesza natychmiast. Jeżeli suszymy bieliznę stołową na otwartem powietrzu rozwieszamy białą na słońcu,

operacja słoneczna ma dar wybielania tkaniny, natomiast kolorowe suszymy w cieniu.

Dobrze uprana i umiejętnie uprasowana stołowizna powinna być miękka, lśniąca i bardzo starannie po obydwóch stronach wyprasowana. Krochmalenie bielizny stołowej jeżeli je stosujemy dla dłuższego zachowania świeżości, powinno być bardzo umiarkowane — sztywna serweta, lub obrus są niemiłe w dotknięciu, źle się układają i zatracają cechy wykwintu.

Bielizny stołowej, szczególnie splamionej nie należy nigdy zbyt długo przechowywać zbrudzonej. Brudnej stołowizny nie przetrzymuje się razem z osobistą bielizną, trzeba mieć na nią oddzielny kosz, lub oddzielną szufladę. W starannie prowadzonem gospodarstwie unika się prania stołowizny razem z bielizną z pościeli, bielizną osobistą, ścierkami i t. p.

Ważnem też jest przejrzenie pod światło przed każdem praniem, obrusów i serwet, a po zauważeniu najmniejszej dziurki, lub też miejsc w których tkanina zaledwie się przecierać zaczyna, przycerowanie uszkodzeń cieniutką nitką lnianą. Zabieg ten jest konieczny, gdyż w praniu przez tarcie powstają z najmniejszych dziurek trudne do zacerowania, po najstaranniejszem nawet zreperowaniu, widoczne ślady. Prasując bieliznę stołową trzeba zwilżać miejsca zagniecione i starannie je wygładzać. Prasować, jak już wyżej wspomniałam, zarówno obrusy, jak i serwety po obydwóch stronach; składać większe sztuki w dwie osoby. Obrusy mniejsze składa się wzdłuż na pół, a potem wszerz na dwie, lub trzy części. Duże obrusy złożone w ten sposób zajęłyby zbyt wiele miejsca, to też składamy je wzdłuż na cztery części, a wszerz na trzy, lub cztery, zależnie od wielkości pomieszczenia przeznaczonego na bieliznę stołową.

Monogramy, koronki i hafty prasuje się po lewej stronie, wygniatając dosyć silnie żelazem po uprzedniem zwilżeniu. Serwety i serwetki do wycierania ust przeznaczone składa się zależnie od wielkości na dwie, lub trzy części wzdłuż i wszerz, tylko bardzo małe można chować zupełnie nie złożone.

Aby uniknąć fatalnego „puchnięcia" obrusa, które widzimy tak często na składach trzeba mokrą bieliznę wieszać umiejętnie, nie rozciągać jej gładko na sznurach a wieszając naddawać, tak jakby była zmarszczoną, wtedy ten fatalny garb nigdy się nie wytworzy.

Umiejętne wyciągnięcie wilgotnej bielizny, którą składamy do magla ma też pierwszorzędne znaczenie. Obrusy wyciąga się w dwie osoby i składa do magla bardzo równo i starannie. Tak samo postępuje się z serwetami do obcierania ust z tą różnicą, że łatwo może je wyciągnąć i złożyć jedna para rąk.

Wiemy wszystkie z praktyki, jak trudne do utrzymania są serwety i serwetki zakończone frendzlami. Ileż to razy tkanina jest zupełnie świeża, a frendzle wyskubane, zniszczone uniemożliwiają używanie serwetki czy obrusa. Najczęściej jest to winą nieumiejętnego postępowania, rozczesywania frendzli, które niszczy je bardzo szybko. Frendzle, jeżeli już posiadamy bieliznę stołową tak niepraktycznie wykończoną, trzeba rozprowadzać, zbierając brzeg serwety w ręku i uderzając frendzlą o brzeg stołu dopóki poszczególne nitki się nie rozdzielą. Najlepiej jednak wykończać obrusy i serwety obrębami mereżkowanemi, lub zwyczajnemi, bardzo równo i starannie założonemi, wąskiemi obrąbkami, które przeszywa się drobnym ściegiem maszynowym.

Jeżeli przeciętna bielizna stołowa wymaga tylu zapobiegliwych starań cóż dopiero daloby się powiedzieć o wykwintnych batystach rozszywanych koronkami, ręcznie mereżkowanych i haftowanych. Specjalnie uciążliwemi do prasowania są serwety okrągłe, lub owalne dopasowane do kształtu stołu jadalnego, oszyte falbanami, lub koronkami. Przy prasowaniu ich trzeba nietylko staranności i wyszkolenia, ale i dużej dozy inteligencji (która zresztą jest bezcenną przy każdej, najprostszej nawet robocie) dlatego też zapobiegliwa i dbająca o swój dobytek pani domu najlepiej zrobi prasując takie delikatne i kosztowne sztuki samej, jeżeli nie może zaufać osobie, która zajmuje się prasowaniem.

Bieliznę stołową przechowywać trzeba na półkach wyłożonych płatem białej, czystej tkaniny, dopasowanym długością do półki, z naddaniem z każdej strony conajmniej 20 cm. Szerokość normujemy tak, aby móc osłonić bieliznę.

Postępując w ten sposób chronimy naszą stołowiznę przed zakurzeniem, a tem samem i utratą nieskazitelnej świeżości, albowiem kurz przedostaje się przez szczeliny i osiada na bieliźnie nawet wtedy jeżeli przechowujemy ją w rzadko otwieranej szafie o drzwiach dobrze dopasowanych.

Odbierając bieliznę z prania trzeba segregować serwety, układać je garniturami i związywać tasiemeczkami lub spinać tasiemeczkami do których przyszyte są specjalne sprzączki. Jeżeli gospodarstwo nasze jest wyposażone w duże ilości bielizny stołowej trzeba pamiętać o tem, żeby nie leżała miesiącami nie używana i nie prana, bo żółknie i niszczy się.

Stołowiznę ,którą mamy w użyciu powinnyśmy chronić przed utratą świeżości natychmiastowem sprzątaniem jej ze stołu po skończeniu posiłku, starannem składaniem i przechowywaniem na półkach kredensu, albo w jego szufladach. Jeżeli bielizna jest jeszcze czysta, a trochę wygnieciona i chcemy przywrócić jej estetyczny wygląd przez od-

prasowanie. trzeba pamiętać o tem, aby żelazko nie było bardzo gorące i nie przypalało miejsc lekko przybrudzonych. Wogóle lepiej jest używanej bielizny nie prasować, tylko w ostateczności.

SERWIS. Utrzymanie i konserwacja serwisu stołowego polega przedewszystkiem na przyjęciu za zasadę, że służyć on powinien jedynie do nakrywania nim stołu i spożywania na nim posiłków, a nie do spełniania posług, które nie leżą w zakresie jego przeznaczenia.

Wszelkie chowanie pozostałości obiadowych na talerzykach od serwisu, zlewanie płynów do filiżanek, szklanek, garnuszków od mleka i śmietanki, ustawianie tych naczyń w spiżarni, kredensie, używanie talerzy, talerzyków, półmiseczków, salaterek do zabiegów kulinarnych, jak: bicie piany, zapiekanie potraw w piecyku, składanie produktów przyniesionych z targu i t. p. to najdoskonalsza metoda szerzenia dokoła siebie zniszczenia.

Drugim zabiegiem chroniącym nasze serwisy przez zniszczeniem będzie natychmiastowe chowanie zmytego naczynia na właściwe miejsce, umiejętne i ostrożne przenoszenie go i ustawianie, oraz natychmiastowe dopełnianie wszelkich braków.

O zachowaniu koniecznych ostrożności przy zmywaniu mówić chyba nie trzeba, wiemy bowiem wszystkie jakiem spustoszeniem grozi naszym serwisom porcelanowym i fajansowym niedbałe gromadzenie brudnego naczynia i amatorskie zmywanie. Aby móc wymagać od naszych pomocnic, albo też wykonać samej prawidłowo czynności o których mowa trzeba posiadać odpowiednie urządzenia i środki pomocnicze. Nie mam tutaj bynajmniej na myśli komfortowo zagospodarowanej kuchni, jaką rzadko która z nas posiada, a proste, a jednak wygodne i planowe urządzenia, ułatwiające pracę i zapobiegające zniszczeniu spowodowanemu nie niedbalstwem, na jakie nikt jeszcze nie wynalazł lekarstwa, a podstawowemi brakami, tak bardzo utrudniającemi sprawność najprostszych czynności. O tych właśnie ułatwieniach, o przechowywaniu porcelany, szkła, kryształów, sztućca, myciu ich, czyszczeniu i konserwowaniu mówić będę w następnym wykładzie.

GRUPA VII. WYKŁAD 1.

SPRZĄTANIE

MARJA ANKIEWICZOWA

Jedną z czynności, która w domu nigdy się nie kończy — są porządki. „Fabryka kurzu" działa bez przerwy, nie uwzględniając nawet najuroczystszych chwil w życiu ludzkiem, a łatwość stwarzania nieładu jest właściwością większości. Mniejszości zaś powierzone jest czuwanie nad harmonją ogólną, co jest może nietyle zaszczytne, ile kłopotliwe i absorbujące.

Obecnie, zmodyfikowane metody pracy w gospodarstwie dążą do zadania śmiertelnego ciosu osławionym *„wielkim porządkom"*, o których nie bez słuszności mówi się, że są równoznaczne z chaotycznym nieporządkiem, *sprzątanie zaś codzienne* pragną przeistoczyć w czynność zwykłą, wykonywaną ze spokojem i bez zbytniego wysiłku.

Celem sprzątania jest zabezpieczenie domowi możliwie najidealniejszej czystości, a co zatem idzie warunków higjenicznych. Chcąc więc uniknąć przykrych momentów nadmiernego nagromadzenia się czynności z tą pracą związanych, co właśnie stwarza konieczność wykonywania porządków generalnych, musimy dbać rok cały o planowość codziennych czynności gospodarskich.

Na wyniki dodatnie złożyć się jednak muszą czynniki następujące: 1) należyte teoretyczne uświadomienie pani domu, 2) pewien zasób doświadczenia praktycznego, 3) pomoce techniczne i przyrządy, 4) znajomość i opanowanie terenu pracy, oraz 5) jakość sił pomocniczych, czyli elementu ludzkiego.

Pod przygotowaniem teoretycznem rozumiemy umiejętność stosowania w pracach domowych zasad naukowej organizacji. Sama znajomość *celu* podjętego wysiłku oraz *rozplanowanie* poszczególnych, kolejno po sobie następujących czynności, co osiągamy przez poddanie zamiaru naszego szczegółowej *analizie*, nie są jeszcze wystarczające, musimy bowiem samo *wykonanie* poddawać nieustannej *kontroli*, czy nie odbiega ono przypadkiem od powziętego planu. Wszystko bowiem co się w domu dzieje, dziać się powinno w ścisłej i wzajemnej zależności.

Najlepsze jednak przygotowanie teoretyczne jeśli nie jest poparte doświadczeniem praktycznem, ujawnia natychmiast braki i wadliwości wykonania. W domu bowiem panować musi nietylko *porządek*, który polega na należytem utrzymywaniu wszystkiego we wzorowej czystości, lecz jednocześnie i *ład*, wypowiadający się w celowem i logicznem rozmieszczeniu wszystkich znajdujących się w domu przedmiotów.

Właściwy przedmiot — na właściwem miej-

scu, oto podwalina wygody i estetyki! A trudno zaprzeczyć, że jednak te dwa powyższe czynniki: ład i porządek stanowią o *urodzie wnętrza*, którą osiągamy poza tem przez umiejętne stonowanie barw, racjonalne oświetlenie, artystyczny dobór drobiazgów nierzadko „domowym przemysłem" wykonanych.

Dom swój należy przedewszystkiem kochać, jeśli się chce, aby był on piękny i posiadał duszę. A wtedy praca własnoręcznie w domu tym wykonywana, a zatem i sprzątanie nie staje się czynnością przerażającą i znienawidzoną, lecz raczej przejawem rzeczywistego współżycia przedmiotów martwych z posiadającym je człowiekiem.

Ten idealny stan rzeczy możliwy jest do osiągnięcia jedynie dla tych pań domu, które cały swój czas poświęcać mogą sprawom własnego gospodarstwa. Kobiety, zmuszone okolicznościami do pracy zarobkowej poza domem, dochodzą do przekonania, że jednak bodaj w dwóch sezonach: wiosennym i jesiennym muszą podjąć pracę przeprowadzenia w domu porządków gruntownych.

Te chwile są może jedynemi, jakie pozwalają tym gospodyniom na należyte *skontrolowanie* braków swego gospodarstwa oraz jednoczesne *uprzytomnienie* sobie wszystkich drobiazgów, które są w ich posiadaniu. A czy tak rzadko się zdarza, że w gorączkowem tempie zajęć codziennych, gdy przez przypadek nawinie nam się jakaś rzecz, w danej chwili zbędna, chowamy ją skrzętnie, aby nie zginęła! I to jest wystarczające nieraz, aby jej potem miesiące całe poszukiwać, gdy stała się nam naprawdę nieodzowną.

Oto są najczęstsze wykroczenia przeciwko racjonalnemu systemowi gospodarowania. Wykroczenia te są niezmiernie przykre w skutkach. Wprowadzają bowiem do domu nieład, chaos, i często powodują niepotrzebne wydatki, na przedmioty posiadane, lecz zgubione w czeluściach domowych.

Racjonalnie sprzątane mieszkanie i systematycznie prowadzony inwentarz zapobiegają wszelkim komplikacjom, a dają w zamian: porządek, ład i urodę wnętrza a nerwom pani domu gwarancję niezmąconego spokoju.

Przechodząc z kolei do omówienia samego *sprzątania* możemy podzielić je na szereg różnorodnych czynności, z których każda zachowuje swój odrębny charakter oraz przeznaczenie. A będą niemi: *odkurzanie, czyszczenie i zmywanie.* Odkurzanie polega na usuwaniu kurzu z powierzchni za pomocą *ścierania* oraz z wnętrza różnych przedmiotów za pomocą *trzepania.*

Są to funkcje wykonywane, przy współudziale przyrządów technicznych, jak: specjalne ścierki, szczotki, odkurzacze i t. p.

Dziś, gdy należycie oceniamy niebezpieczeństwo *kurzu* wiemy, iż sprzątanie *racjonalne* nie może polegać na przenoszeniu tego kurzu z przedmiotu na przedmiot przez rozpylanie w powietrzu. Dlatego też używanie gołych szczotek, suchych ścierek, lub omiataczek z piór przy sprzątaniu jest niewskazane.

Konserwacja czystości w mieszkaniu jest ściśle zależna od utrzymywania podłóg i okien. To zestawienie może się wydać dziwne, niemniej doświadczenie nas poucza, że jest racjonalne. Skąd się bowiem bierze kurz w mieszkaniu? Przedewszystkiem wpada on z zewnątrz przez okna, wciska się wszelkiemi szparami, z sieni i ze dworu, pozatem przynosimy go na naszem obuwiu i ubraniu zewsząd. Walka wypowiedziana źródłom kurzu powinna być pierwszą naszą troską, a potem dopiero sposoby usuwania tej jego ilości, która mimo wszystko stanie się naszym udziałem.

Dlatego nieodzowne są w każdym domu wycieraczki do nóg w sieniach, a w poszczególnych mieszkaniach w przedpokojach. Wycieraczki domowe najlepsze są ze sznurka, gdyż dobrze odczyszczając obuwie same łatwo dają się utrzymać w należytym porządku. Przestrzeganie zmiany obuwia na pantofle domowe przez wszystkich bez wyjątku domowników jest niesłychanie cennem przyzwyczajeniem. Musimy dbać z równą starannością, jak o czystość w mieszkaniu, o porządek w sieniach. Okna powinniśmy otwierać w tej porze dnia, kiedy wietrzenie mieszkania da mu naprawdę dopływ świeżego powietrza, a nie dozę pyłu ulicznego, który przez gościnnie otwarte okna wtargnie ze wzmożoną siłą do pokojów.

Sama technika sprzątania wypowiada się w dwóch metodach, z których każda posiada gorliwych zwolenników. *Pierwszy system, to podział czynności według poszczególnych grup, drugi to podział czynności według terenów.* Jeśli chodzi o sprzątanie codzienne to system grupowy jest bardziej wskazany, wdraża nas bowiem do wykonywania jednych i tych samych ruchów, co w rezultacie wzmaga naszą sprężystość pracy. A więc, dajmy na to: przedewszystkiem ścielemy wszystkie łóżka w całem mieszkaniu; potem chowamy pozostawione drobiazgi i ubranie domowników (o ile każdy sam po sobie nie zwykł posprzątać); następnie zamiatamy pokoje i odkurzamy dywany, wreszcie ścieramy kurze. Wykonując te czynności poszczególnemi grupami zyskujemy na szybkości również dzięki posiłkowaniu się przez dłuższe odcinki czasu jednemi i temi samemi rodzajami przyrządów pomocniczych, co przy kolejnem sprzątaniu pojedyńczych pokojów nie da się zastosować.

Natomiast, gdy chodzi o porządki generalne, to system terenowy jest raczej dogodniejszy i praktyczniejszy. Daje nam bowiem możność zlokalizowania czynności gospodarskich w jednym pokoju, który wyłączamy na krótki przeciąg czasu z ogól-

nej używalności, pozostałe oddając do zwykłej dyspozycji domowników. W ten sposób przeprowadzone porządki gruntowne mogą przejść nawet niepostrzeżenie dla otoczenia, które w czynnościach domowych nie bierze udziału.

Ta umiejętność organizacji pracy jest cenną dla domowników, daje im bowiem *zupełną gwarancję równowagi dnia codziennego.* Czynnikiem najważniejszym przy porządkach jest *klasyfikacja* poszczególnych prac i przedmiotów. To nam daje okazję do sporządzenia lub uzupełnienia już posiadanego inwentarza.

Jako wzór kolejności prac można podsunąć przykład następujący. Sprzątanie pokoju codzienne rozpoczynamy od zrobienia w nim ładu, poczem przystępujemy do porządków, które rozpoczynamy od zamiatania podłogi. W tym celu, aby nie wzniecać pyłu szczotkę okręcamy ścierką bawełnianą zlekka nakropioną specjalnym płynem, który uprzednio przyrządzamy. W pół litrowej butelce mieszamy pół na pół benzynę z terpentyną, wrzucając w roztwór 1 deka wosku pszczelnego drobno pokruszonego. Gdy wosk po kilku dniach rozpuści się w płynie, używamy go do nakrapiania ścierek, wstrząsając uprzednio flaszką za każdym razem. Ścierki powinny być zwilżane z dnia na dzień, zarówno do podłogi, jak i do ścierania kurzu z mebli.

GRUPA XIII. WYKŁAD 5.

OGRÓDKI

Ogrodnik Architekt STANISŁAW SCHOENFELD.

Skupiny, sadzone wzdłuż granic, mogą składać się z roślin mniej szlachetnych, lecz rosnących szybko i wysoko. Tylko w miejscach, gdzie zbliża się do nich droga, należy dbać o urozmaicenie taboru, w innych zaś można kłaść nacisk na operowanie jasnemi lub ciemnemi plamami liści, stosownie do pożądanych wrażeń bliskości lub dali. Miejscami, gdzie *otwiera się widok* na jakąś wieżę kościelną, malowniczo położony wiatrak, taflę wody, grupę drzew, czy inny objekt ciekawy, można przerwać skupinę, albo sadzić tylko niskie krzewy, żeby otwierać perspektywy. Zyskują one zwykle na ujęciu ich w kulisy zarośli o pięknym pokroju, jak wierzby płaczące, rosochate topole, lub wiotkie brzozy. Ale takie przestrzały muszą być szerokie, bo inaczej zbyt szybko zarastają: w większych ogrodach powinny mieć w świetle przynajmniej 20 metrów, licząc się już z wymiarami rozrośniętych koron drzew.

Dawniej sadzono skupiny w ten sposób, że każdy krzak był inny. I dziś system ten ma rację bytu w małych ogródkach, w których można podejść do każdej rośliny zbliska i podziwiać jej urok swoisty; gdzie miejsca jest niewiele, więc trzeba starać się o urozmaicenie użytego materjału, o zaopatrzenie ogródka na cały okres wegetacyjny w barwy i wonie.

W większych ogrodach taki sposób sadzenia jest mniej wskazany, bo w rezultacie wszystkie skupiny stają się podobne do siebie, wszystkie są niespokojne, wszystkie pozbawione charakteru, odrębności. W rozległych parkach wspaniałe wrażenie robią całe grupy, złożone z jednego, albo dwóch pokrewnych gatunków, podobnie i równocześnie kwitnących, dzięki czemu działają na odległość potężną barwną plamą. Otóż kwestją wyczucia artystycznego jest powzięcie decyzji, jak łączyć ze sobą rośliny, w jakich ilościach je skupiać, żeby uzyskać możliwie najwyższy efekt zdobniczy, czy sadzić wśród nich byliny i w których miejscach je rozmieszczać. Na to reguł niema i być nie może tak samo, jak nie można dać przepisu, jaki gatunek czy odmianę drzew lub krzewów wybrać do posadzenia w danem miejscu jako *soliter.* Trzeba umieć wyczarować sobie przed oczyma przyszłą scenerję, wygląd danego fragmentu ogrodu za lat 5, czy 10, gdy sadzone dzisiaj rośliny osiągną pełnię swego uroku, i dopiero wyobrazić sobie na ich tle czy to strzelisty świerk o srebrzystych igłach, czy kulisty żywotnik, czy czarnozielony, rozłożysty cis, czy klon o białych, żółtych, albo pstrych liściach, czy brzozę płaczącą, czy purpurową lub złocistą leszczynę, czy krzew albo dębinę o pięknych, bujnych kwiatach... Ale na to trzeba znać materjał roślinny i jego rozwój, jego rozrost i wygląd w przyszłości.

Tymczasem jakże często widujemy cenne konifery źle zastosowane, posadzone tak blisko dróg, że gałęzie przeszkadzają przechodniom i ulegają zniszczeniu? Albo umieszczone w takich odstępach, że się krzyżują gałęziami, duszą wzajemnie i obnażają od dołu, tracąc całą swą wartość i charakter? Jak często zamiłowanie do kolekcjonerstwa i nieliczenie się z późniejszym rozrostem wywołuje bezładne, bezmyślne rozrzucenie po całym ogrodzie nieraz bardzo wartościowych, rzadkich drzew lub

krzewów? Trawniki giną, perspektywy zarastają, idea twórcza planu ulega zupełnemu zniweczeniu.

Żeby temu zapobiec, trzeba roztoczyć nad całem zadrzewieniem ogrodu stałą, umiejętną opiekę. Prawo silniejszego odgrywa w życiu roślin taką samą rolę, jak wśród wszystkich innych istot żywych, to też bez ludzkiej opieki drzewa i krzewy bujniej rosnące zawsze będą tłumiły okazy słabsze, zwykle szlachetniejsze. Gatunki, posiadające zdolność szybkiego rozmnażania się, czy to z nasion, czy z odrostów korzeniowych, będą się panoszyły, zabierały coraz więcej miejsca, będą zagęszczały skupinę. Krzewy, stojące w głębi, dążąc do światła, będą się obnażały od dołu i wydłużały nadmiernie, inne zaś wytworzą zwartą masę wątłych pędów, niezdolnych do rozwijania bujnych kwiatów.

Zagęszczania się skupin można uniknąć, *przekopując corocznie ziemię* pomiędzy krzakami. Wykonywać to najlepiej w jesieni, gdy liście opadną, bo równocześnie można zakopywać liście zgrabione z dróg i trawników, przysparzając ziemi próchnicy. Wszystkie samosiejki i odrosty korzeniowe należy wybierać, a ziemię na zimę pozostawić w ostrej skobie, t. j. nie grabioną, żeby mróz głębiej mógł przenikać i żeby woda łatwiej wsiąkała. Grabienie powierzchni odkłada się do wiosny, gdy ziemia roztaje i obeschnie o tyle, że się nie maże. W ciągu lata pożądane jest motykowanie ziemi w celu spulchnienia jej i niszczenia chwastów, bowiem pomiędzy krzewami trawa róść nie powinna, a trawnik od strony zarośli należy ciąć podobnie jak wzdłuż dróg, lecz linją krzywą, dostosowaną do granic skupiny.

Cięcie krzewów powinno odbywać się corocznie w okresie zimowym, najlepiej od czasu, gdy miną najsilniejsze mrozy, aż do ruszenia soków. Bardzo rzadko jednak bywa cięcie krzewów wykonywane prawidłowo, a najczęściej spotykamy się z bezmyślnem strzyżeniem „do formy", wskutek czego skupiny przydrożne zamieniają się na wysokość człowieka w ściany podobne do żywopłotów, a wszystkie solitery liściaste przybierają kształt kopuł, kul lub stożków. Tak przystrzygane krzaki tracą cechy indywidualne i swoisty urok, i prawie wcale nie kwitną, albo tam dopiero, gdzie ich ręka ludzka dosięgnąć nie zdoła.

Racjonalne cięcie polega wyłącznie na usuwaniu gałęzi obumarłych, chorych, starych, wreszcie młodych pędów słabych, albo rosnących w sposób niepożądany. W tej też kolejności podlegają gałęzie usuwaniu, i to albo u samej nasady, t. j. bezpośrednio przy karpie korzeniowej, albo nad rozgałęzieniem. Wycinanie starych odnóg sprzyja wyrastaniu z karpy silnych młodych pędów, a jeśli co rok wytniemy trzecią lub czwartą część starego drzewa, to w ciągu tego okresu krzak ulegnie całkowitemu odmłodzeniu, zaś przy systematycznem postępowaniu nie dopuścimy do starzenia się krzewów. Pozatem wycinanie pędów ma na celu przerzedzanie krzaków w taki sposób, żeby powietrze i światło słoneczne miało swobodny dostęp do wszystkich części rośliny. Z wyrastających we wnętrzu gęstego krzaka młodych, wątłych latorośli nigdy się nie doczekamy pożytku, więc lepiej usuwać je, żeby zdrowym i silnym zrobić miejsce. Strzyżenia wierzchołków należy wogóle unikać, ograniczając się tylko do skracania pojedyńczych latorośli, które powyżej innych wyrastają i psują kształt ogólny krzaka. Jednak i to skracanie zaleca się wykonywać nad rozgałęzieniem. Tak przeprowadzone cięcie osiąga swój cel, a nie psuje naturalnych cech budowy krzaka, zachowuje pełną jego odrębność i piękno.

Ale błędnem byłoby mniemanie, że stosując systematyczne cięcie, można sadzić nawet duże krzewy przed małymi i nożycami stale nisko je trzymać. Tak kurtyzowane, zamieniałyby się w pokraczne karły i przysparzałyby wiele kłopotu.

Wprawdzie ogólną zasadą jest cięcie krzewów w okresie bezlistnym, lecz i tu są wyjątki. Krzewy, które kwitną wiosną lub w pierwszej połowie lata, mają zawiązane, a niekiedy wykształcone pączki kwiatowe już w jesieni. Cięcie zimowe pozbawiłoby roślinę tych pączków, a ogród kwiatów, więc takie krzewy należy przycinać dopiero po kwitnieniu. Do nich należą z bardziej rozpowszechnionych: Amygdalus communis, Daphne Mezereum, Cornus mascula, Forsythia, Amelanchier, Berberis, Lonicera, różne Prunus, Rhododendron, Azalea, Ribes, Syringa, wcześnie kwitnące Spiraea i różne inne.

Drzewa przeważnie nie potrzebują przycinania, z wyjątkiem takich, jak piramidalne wiązy strzyżone, formowane cisy, bukszpany i t. p. Zato niekiedy zbyt rozrośnięte starsze okazy mogą być odmładzane, co jednak zwykle szpeci i zniekształca koronę.

Natomiast zawsze konieczne jest wycinanie gałęzi uschniętych, albo złamanych. Jeżeli konar ma być tylko skrócony, to powinien być ucięty w miejscu rozgałęzienia, przyczem jedna odnoga pozostaje i maskuje dokonaną operację.

Bez regularnego strzyżenia nie mogą się obejść *żywopłoty* i *szpalery*. Ciąć je należy raz w czasie zimy, drugi raz w końcu czerwca, zanim rozpocznie się przyrost letni. Żywopłoty iglaste wystarczy przycinać tylko raz na rok — przed wiosennem ruszeniem soków. Żywopłoty młode w rok po zasadzeniu trzeba przyciąć krótko, żeby się od dołu silnie rozkrzewiły: zależnie od wysokości użytego materjału, przycina się je na 30 do 50 cm. od ziemi. Potem co rok tnie się o 30 do 40 cm. wyżej, a gdy żywopłot osiągnie pożądaną wysokość, to

przycina się przyrost zawsze bezpośrednio przy starem drzewie.

Roślinami, najczęściej używanemi do tworzenia żywopłotów, jest głóg (Crataegus), grab (Carpinus), grochownik (Caragana), ligustr, żywotnik (Thuya) i bukszpan (Buxus suffruticosa).

Głóg tworzy żywopłoty dość wysokie, zwykle od 100 do 150 cm., obronne, bo kolczaste, ale wymagające żyznej, dość zwięzłej ziemi i regularnego przycinania, bo inaczej obnażają się od dołu. Dzięki temu, że głóg jest rośliną, pokrewną drzewom owocowym, plenią się na nim chętnie te same choroby i szkodniki, co w sadach, trzeba go więc starannie pielęgnować ,żeby się nie stał rozsadnikiem zarazy.

Grab nadaje się tylko na żywopłoty wysokie i na szpalery, gdyż rośnie silnie, najlepiej w ziemi zwięzłej, zasobnej w wilgoć. Kolców nie posiada, ale twarde jego gałązki splątują się doskonale i prawie przez całą zimę utrzymują zeschłe liście.

Grochownik rośnie dobrze nawet w zupełnie lekkich ziemiach piaszczystych, ale jest bardzo skłonny do obnażania się od dołu.

Ligustr można strzyc na dowolną wysokość, od kilkunastu centymetrów do metra i wyżej; w celu otrzymania obwódek lub żywopłotów, posiadających wyłącznie wartość zdobniczą, i utrzymujących długo ciemno-zielone, skórzaste listki.

Żywotnik daje najpiękniejsze ściany, zawsze zielone, stawiające opór wiatrom w każdej porze roku. Wyrasta na parę metrów wysoko, choć może być utrzymany na znacznie mniejszej, dowolnej wysokości. Stanowi wyborny materjał na tło dla jasnych ław, rzeźb i innych ozdób architektonicznych.

Bukszpan służy do tworzenia niskich obwódek wzdłuż dróg lub rabat kwiatowych, podobnie jak trzmielina (Evossymus) barwnolistny.

Rzadziej bywa używana: akacja biała, która nawet na piaskach daje wysokie, obronne żywopłoty, lecz nieraz całe przęsła wymarzają bez żadnego widocznego powodu: kwaśnica (Berberis), silnie kłójąca, lecz obecnie zabroniona do sadzenia jako rozrodnik zarazy pszenicy; mahoń — jako piękne obwódki niezbyt wysokie, utrzymujące wspaniale zabarwione, skórzaste liście przez całą zimę, i nie wymagające strzyżenia: rozmarynowiec, szabłak, tarnina — na lichych ziemiach nawet tworzą mocno kłójące ogrodzenia; dzika róża rozrasta się w wały trudne do przebycia, ale się rozłazi: mirabelka wyrasta w wysokie ściany nawet w lekkich ziemiach: świerki strzyżone łamią napór wiatrów: lipy można strzyc na wysokie szpalery i t. d.

Drzewa i *krzewy świeżo posadzone*, zanim się należycie zakorzenią, wymagają szczególnej pieczołowitości. Przy przesadzaniu, choćby najostrożniej wykonanem, pewna ilość korzeni musi ulec uszkodzeniu, wskutek czego pobieranie wody z ziemi i rozpuszczonych w niej pokarmów staje się utrudnione. Jeśli części nadziemne będą wyparowywały taką samą ilość wody, jak uprzednio, to rozchód wilgoci przewyższy jej dopływ, w wyniku czego roślina musi uschnąć.

Trzeba więc dbać o to, żeby rozchód żył z przychodem w zgodzie. Większość amatorów usiłuje cel ten osiągnąć przez polewanie, polegające na częstem i obfitem napełnianiu wodą miski, zrobionej naokoło rośliny, zapomina jednak, że owa roślina utraciła częściowo przynajmniej zdolność czerpania wody z ziemi, więc zamiera pomimo, że korzenie mają dostatek wilgoci. To też u roślin liściastych zaleca się *przyciąć koronę*, i w ten sposób uszczuplić powierzchnię parowania proporcjonalnie do zmniejszenia sprawności systemu korzeniowego. I tu pamiętać należy, żeby nie strzyc, lecz przerzedzać, zachowując cechy charakterystyczne krzaka.

Ale niezależnie od tego można zastosować szereg innych zabiegów. Jednym z najskuteczniejszych jest *zraszanie całego drzewka, czy krzaka* wodą, o czem piszemy poniżej. Dobrze jest też pień drzewa posmarować wapnem, które odbija promienie słoneczne, albo owinąć mchem lub słomą i opatrunek ten często polewać.

Zdarza się, że posadzone drzewko żyje, posiada zieloną miazgę, lecz nie wypuszcza liści. Takie drzewko wykopuje się w połowie czerwca i po przycięciu korzeni w celu odświeżenia ran, wstawia aż po samą koronę do wody na 24 godziny, poczem sadzi się je nanowo, polewa, pień bieli się wapnem, albo owija słomą, a tarczę nakrywa się nawozem lub liśćmi.

Nie można jednak przycinać roślin iglastych, bo nie wszystkie znoszą cięcie, zresztą mogłyby ulec bezpowrotnie zeszpeceniu. Żeby więc ograniczyć parowanie, trzeba obok polewania obfitego ziemi, stosować często skrapianie całych roślin bądź konewką z sitkiem, bądź rozpylaczem, i powtarzać je choćby dwa razy dziennie, o ile deszcz nie pada, dopóki młody przyrost nie osiągnie 5 do 10 długości. Nie wolno jednak puszczać przy tem nierozbitego strumienia wody na pień, bo mogą na nim powstać od uderzeń trudno gojące się rany.

Gdyby pomimo zraszania cenna roślina iglasta nasuwała obawy co do przyjęcia się, to możemy *przykryć ją namiotem* z rogóżki lub maty wspartej na tyczkach, wetchniętych skośnie w ziemię i związanych u góry (zobacz rysunek przy okrywaniu roślin na zimę). Pod takim namiotem, przy częstem zraszaniu samej rośliny i okrycia od wewnątrz, gromadzi się powietrze ciepłe i przesycone wilgocią. Odsłaniać tak chronione rośliny można tylko w dni pochmurne i dżdżyste.

Żeby zaoszczędzić polewania, dobrze jest tarczę drzewną, czyli powierzchnię ziemi, ocienioną

przez daną roślinę, nakryć nawozem, mchem, liśćmi, igliwiem, czy jakimkolwiek innym materjałem, powstrzymującym parowanie. Takie same usługi oddaje płytkie spulchnianie powierzchni ziemi, gdyż przerywa włoskowatość i zapobiega utracie, wskutek podsiąkania, zapasów wody z warstw głębszych.

Ale *polewanie* bywa w okresie długotrwałej suszy nieodzowne również dla roślin już dobrze zakorzenionych. Koło krzaków skupinowych wystarczy zrobić miskę wokół samej rośliny, i wlać 1 do 2 kubłów wody naraz. Polewanie drzew w sąsiedztwie pnia byłoby bezcelowe, ponieważ drobne korzonki, opatrzone ssawkami, znajdują się tylko na obwodzie tarczy drzewnej, gdzie w czasie opadów spływa woda z korony. Tam też lać trzeba wodę w rozkopany rowek, albo w szereg dołków, i to w takiej ilości, żeby ziemia nasiąkła na głębokość kilkudziesięciu centymetrów. Gdy woda wsiąknie, miski, rowki, czy dołki należy zagarnąć, nie uklepując powierzchni ziemi. Z polewaniem można połączyć zasilanie rozcieńczoną gnojówką (1:10) lub roztworem nawozów pomocniczych (1:1000).

Zasilanie i polewanie roślin liściastych może się odbywać tylko do końca lipca lub połowy sierpnia, żeby tkanka przed zimą zdążyła dojrzeć i uodpornić się na mrozy. Natomiast do pomyślnego zimowania roślin iglastych konieczne jest dostarczenie zasobu wilgoci w jesieni, bo u nich parowanie w czasie zimy nie ulega przerwaniu. Nie należy w tym wypadku liczyć na opady jesienne, bo nieraz one zawodzą, rozłożyste gałęzie nie dopuszczają wody do korzeni i na wiosnę konifery zamierają, nie dlatego, że zmarzły, jak wielu przypuszcza, ale dlatego, że uschły w ciągu zimy, szczególnie, gdy są wystawione na wiatry.

W lecie też, od najwcześniejszej wiosny, trzeba toczyć nieustanną *walkę z chorobami i szkodnikami.*

Choroby, pojawiające się najczęściej w postaci plam na liściach, zwykle ulegają zwalczaniu za pomocą zraszania cieczami grzybobójczemi, w których skład wchodzi siarczan miedziowy, więc ciecz bordoska, albo Arbosan firmy Schönfeld i Tyborowski.

Do szkodników, najdokuczliwszych w ogrodzie ozdobnym, należą mszyce i gąsienice.

Mszyce są to drobne owady, bezskrzydłe, albo i uskrzydlone, rozmnażające się z niewiarogodna szybkością, i wysysające żarłocznie długą ssawką soki z głębi tkanki liści i wierzchołków młodych pędów. Często pod wpływem ssania liście się skręcają i tworzą bezpieczne schronienie dla pasorzytów, a opanowane pędy zamierają.

Do zwalczania mszyc trzeba się zabierać jaknajwcześniej, bo im bardziej się rozmnożą, tem zwycięstwo staje się trudniejsze, a szkody dotkliwsze. Stosowane przeciw nim środki działają zabójczo zewnętrznie, bezpośrednio na ciało owada, a do nich należą: zraszanie rozpylaczem, albo zanurzanie części opanowanych roztworem mydła z wywarem tytoniowym i z wywarem wiórków gorzkni (Quassia), albo roztworem preparatów gotowych, jak Aphimort lub Insektol wytwórni Schönfeld i Tyborowski. Pielęgniarzami mszyc i najtroskliwszymi ich pasterzami są mrówki, którym one za opiekę wywdzięczają się słodką, miodową wydzieliną ze specjalnych organów na odwłoku. Gdzie mrówki łażą po drzewach, tam zawsze są i mszyce, które one roznoszą. żeby więc mrówkom uniemożliwić wchodzenie na drzewa, należy otoczyć pień na wysokości piersi ludzkiej pierścieniem pergaminowego papieru, przywiązanego ściśle sznurkiem, i górną połowę pierścienia posmarować naokoło lepem gąsienicznym, do którego mrówki będą przylegały.

Środki, wskazane na mszyce, *przeciw gąsienicom* okażą się za słabe. Ponieważ jednak gąsienice pożerają tkankę liści, więc wystarczy zatruć im pokarm, żeby trucizna przedostała się do ich przewodu pokarmowego. Taką trucizną jest zieleń paryska, czyli szwojnfurcka, arsenian miedziowy w postaci subtelnego proszku, który rozrabia się w wodzie, albo w cieczy bordoskiej. Przy zraszaniu bardzo drobnym, mgławicowym rozpyłem, osiada na powierzchni liści nalot trucizny. Ale arsenian miedzi trudno jest rozrobić w wodzie, bo się zbija w drobne kuleczki; suchy proszek przy byle poruszeniu w postaci pyłu unosi się w powietrze, osiada na rękach i dostaje się do przewodów oddechowych i pokarmowych, może więc wywołać zatrucie osób, przyrządzających ciecz. Dlatego znacznie wygodniejszy w użyciu i bezpieczniejszy jest preparat „Larvin“ w postaci pasty, łatwo dającej się rozrobić w ciepłej wodzie. Arsenian miedzi nie rozpuszcza się, tylko tworzy zawiesinę, osiadającą na dnie naczynia, więc przy zraszaniu trzeba płyn często i energicznie mieszać.

Żeby wyczerpać najważniejsze przynajmniej wskazówki, dotyczące pielęgnowania zadrzewień parkowych, musimy wspomnieć o *zabezpieczaniu na zimę* drzew i krzewów, które bez okrycia obejść się nie mogą. Ułożenie wykazu takich roślin dla Polski nie jest możliwe, bo inną odporność wykazują zadrzewienia w Wileńszczyźnie, inną w naddniestrzańskich okolicach, a jeszcze inną w Poznańskiem. Ale do wszystkich stosuje się szereg uwag ogólnych, a mianowicie: rośliny dobrze zakorzenione są odporniejsze od świeżo zasadzonych; pędy niedostatecznie dojrzałe, oraz rośliny, pobudzane do wzrostu w drugiej połowie lata, są znacznie więcej narażone na zmarznięcie, od dobrze zdrzewniałych; wiatry zabierają tkankom, zwłaszcza roślin iglastych, dużo wilgoci, wskutek czego w miejscach bar-

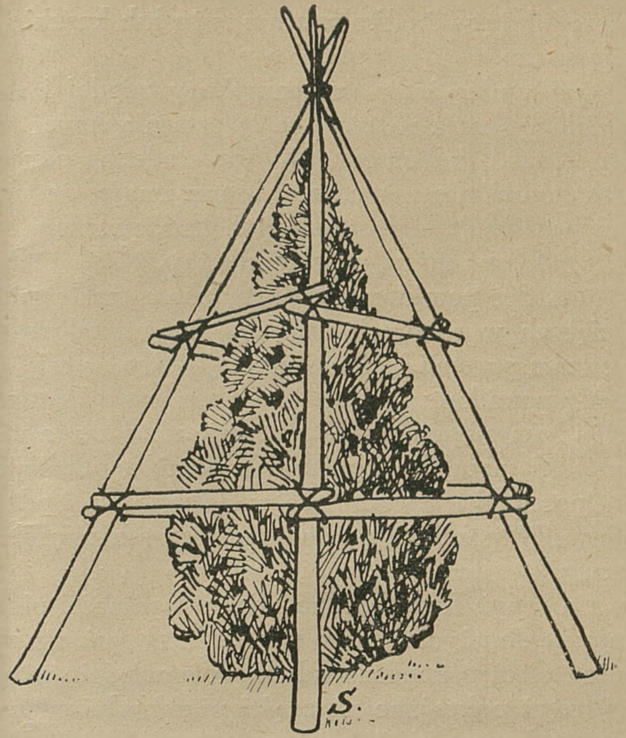
dzo wietrznych łatwiej rośliny giną, niż w zacisznych; długotrwały mróz może wyrządzić więcej szkody, niż silniejszy przejściowy; gwałtowne tajanie zmarzniętej tkanki pod wpływem słońca gubi rośliny ,które przy powolnem rozmarzaniu nie odniosłyby żadnej szkody — dlatego na wystawie południowej najczęściej spotykamy rośliny zmarznięte; trzeba chronić rośliny od przedwczesnego ruszania soków na wiosnę, bo tkanka pobudzona do życia jest wrażliwsza od uśpionej, to też zaleca się drzewa wrażliwe owijać słomą i na tarczę drzewną kłaść warstwę liści albo nagarniać śnieg.

Poza przestrzeganiem tych prawideł ogólnych. trzeba jednak niektóre gatunki *zabezpieczać od mrozu drogą okrywania.* Wypada jednak przestrzec przed bardzo często spotykanym nadmiarem gorliwości w postaci za wczesnego i za ciepłego nakrywania, wskutek czego rośliny się zagrzewają, cierpią z braku powietrza i niepotrzebnie się wydelikacają. Żeby temu zapobiec, należy wmiarę możności przewidywać możność przewietrzania, gdy tylko temperatura i stan pogody na to pozwoli, a przystępować do nakrywania dopiero gdy na powierzchni ziemi tworzy się skorupka nawozowa.

Wszystkie materjały, stanowiące złe przewodniki ciepła, mogą znaleźć zastosowanie przy zabezpieczaniu roślin na zimę. Więc gałęzie świerkowe, jodłowe, jałowcowe, słoma, trzcina, żarnowiec, liście, igliwie, mech, miał torfowy, wełna drzewna, rogoże, maty, juta, papier tłuszczony i t. p.

O zabezpieczaniu róż będziemy mówili osobno. Tu zajmiemy się tylko zadrzewieniem parkowem.

Z pospolitych roślin, tracących liście na zimę, niewiele spotykamy wymagających okrycia, np. peonje drzewiaste, Buddleia, Hortensia, Koelrenteria, Catalpa, Liriodendron. Platanus, Sophora, Tecoma. Wistaria, a z pośród nich większość staje się odporna w starszym wieku. Dla zabezpieczenia ich



Namiot zbudowany dokoła drzewka wymagającego przykrycia. Osłonę daje się z gałęzi, mat słomianych, lub prostej słomy.

należy nakryć tarczę drzewną liśćmi, igliwiem lub nawozem, pień owinąć słomą albo trzciną, a okazy mniejsze opakować w całości, związując ciasno gałęzie, pomiędzy które kładziemy drobno krajany jałowiec w celu zabezpieczenia roślin od myszy. Nazewnątrz owijamy związane rośliny słomą, którą dla ozdoby pokrywamy gałęziami świerku lub jodły. Niekiedy wystarcza samo pokrycie gałęziami iglastemi. Często chochoły takie trzeba przywiązywać do jednego, a nawet paru kołków, mocno wbitych w ziemię, żeby wiatr nie połamał roślin opakowanych.

ROZWIĄZANIE ZADANIA NR 11

Rozwiązanie Zadania Nr. 11 Pani Marji Śwież\yńskiej — Toruń, ul. Mickiewicza 64.

1. *Zupa przecierana jarzynowa na smaku z dróbek.* Jarzyny różne, jak: marchew, pietruszka, seler, włoska kapusta, kalarepka, gorsze kawałki kalafjora i t. p. kraję drobno i płóczę wraz z dróbkami, poczem zalewam zimną wodą, dodając kilka ziarn pieprzu i listek. Gotuję aż dróbka będą miękie a jarzynki niemal rozgotowane, wtedy dróbka wyjmuję, kraję i wkładam do wazy, gdzie przygotowuję również trochę zielonego koperku lub natki od pietruszki drobno krajanej. Resztę zupy przecieram, zapalam mąką, i masłem, poczem wlewam do wazy. Ponieważ jarzyny są posilne, a smaku zupie doda to, że na dróbkach jest gotowana, nie dodam już do niej żółtek ani śmietanki.

2. Żeby otrzymać dobry rosół i niewyjałowioną potrawkę z kury, włożę w zimną wodę kostkę cielęcą i sporo włoszczyzny a dopiero po zagotowaniu dodam nierozebraną kurę, dzięki czemu białko zetnie się w wierzchnich warstwach mięsa, potrawka więc będzie soczysta, bo soki z mięsa nie będą miały możności wypłynąć. Gdy mięso zmięknie zupełnie, zrobię sos, poczem zlawszy rosół podam go pokrywając tymczasem mięso miską, lub pozostawię pod nakryciem w rondlu, gdzie się gotowało (będzie gorętsze). Przed podaniem kurę roz-

biorę. ułożę w środku rantu z ryżu lub kaszki i poleję sosem.

3. Sądzę że w duszeniu kury młodej i starej będzie tylko ta różnica, że tę ostatnią lepiej rozebrać przed duszeniem. W wykładach odnośnej wskazówki nie znalazłam, a przyznaję, że nigdy nie próbowałam dusić starych kur, przeznaczając je zwykle na zupy, paszteciki i t. p.

4. Sos pomidorowy. Zasmażka z masła i mąki wziętych w równych ilościach (na miarę) rozprowadzam paroma łyżkami zimnej wody dodaję konserwę pomidorową, trochę rosołu z kury, do smaku soli i szczyptę cukru. Zagotowuję raz i zaraz podaję. Jeśli mam do czynienia z pomidorami świeżemi, poszarpię je, podduszę w łyżce masła i odrobinie wody, przefasuję i dodam do sosu zamiast konserwy.

Uwagi: Kura bardzo stara w ogólności nie nadaje się do użycia. Nieco starsze kury, już nie zdatne na pieczyste można udusić, lecz właśnie w całości, gdyż pokrajane na części przed włożeniem do garnka kurczą się i tracą ostatecznie smak. Dusić je należy oczywiście odpowiednio długo, starannie podlewając.

Konserwę pomidorową lepiej przed użyciem na sos poddusić kilkanaście minut z kawałkiem masła.

Pozatem bardzo dobrze. *E. K.*

Rozwiązanie Zadania Nr. 11

Pani Zofji Kiszkowskiej z Zambrowa.

Do rondla nalejemy wody półtora razy tyle ile potrzebujemy zupy, oczyścimy i opłóczemy marchew, pietruszkę, koperek i dróbka. Włożymy do rondla, posolimy. Po nastawieniu zupy, kalafior a raczej kwiatki od dwóch sporych kalafjorów przechowujemy, resztę kalafiorów dusimy w maśle, przecieramy przez durszlak emaljowany do smaku. Dodajemy kwiatki z kalafjorów i gotujemy aż zmiękną. Gdy kalafjory zmiękną zaprawiamy zupę łyżką mąki i rozbijamy łyżkę mąki w kubeczku z wodą lub z ostudzoną zupą i wlewamy do zupy, zagotowujemy zupę z mąką. W wazie rozbijamy dwa żółtka z pół szklanką dobrego mleka, lub śmietanki i wlewamy powoli zupę, mocno rozbijając żółtka aby się nie zwarzyły. Wkładamy do zupy drobno pokrajane dróbka kurczęcia.

Opłókać, oczyścić jarzyny: pietruszkę, marchew i koperek, marchew przyrumienić na blasze i wrzucić te jarzyny do rondla z wodą, której nalejemy dwa razy tyle ile potrzebujemy rosołu. Do gorącego rosołu kładziemy kurę, przekrojoną przez pół: rosół solimy. Zagotowujemy rosól na dużym ogniu, później odstawiamy, zszumujemy go i gotujemy na wolnym ogniu. Gdy kura zmięknie, wyjmujemy ją na talerz i przykrywamy pokrywą, zanim nie przygotujemy sosu. Gdy sos gotów krajemy kurę, wkładamy do sosu aby ją rozgrzać i podajemy na półmisku polaną obficie sosem z garniturem jarzyn z rosołu, ryż w salaterce. Do rosołu szykujemy lane kluseczki, które gotujemy na małej ilości rosołu, wlewamy do wazy i podajemy.

Kurę młodą można upiec w garnku: po oczyszczeniu, opłókaniu i nasoleniu włożymy kurę w garnek z niedużą ilością tłuszczu, tym tłuszczem będziemy ją polewali, i obracali — aby się nie przypaliła.

Kurę starszą po opłókaniu i nasoleniu, podzielimy na części, obrumienimy na maśle, i włożymy w garnek, podlejemy małą ilością rosołu lub wody, dodamy jarzyn i dusimy pod pokrywą, zlekka ją skrapiając wodą.

Łyżkę masła i łyżkę mąki zasmażamy w rondelku, rozprowadzamy przetartemi pomidorami. Puré pomidorowe lub konserwę z nich, dusimy z łyżeczką masła, przecieramy przez durszlak i dodajemy do sosu, sos zagotowujemy, solimy do smaku, lub dodajemy odrobinę cukru, gdy jest zbyt kwaśny i podajemy.

Uwagi. Kury ani do gotowania ani do duszenia nie należy krajać na części, traci przez to soczystość i co zatem idzie staje się mniej smaczna. Kura stara, duszona w kawałkach, kurczy się, brzydko wygląda i ostatecznie smak traci.

Pomidory a szczególniej konserwy z nich należy przed użyciem na sos poddusić oddzielnie z kawałkiem masła.

Pozatem bardzo dobrze. *E. K.*

Wydawca: Tow. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.
Tel. 239-40. Konto P. K. O. 22.355

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.